

S A D R Ž A J:

1. UVOD

Danas gotovo svaka zemlja svijeta ima neko posebno jelo koje je karakteristično za samu zemlju. Tako se diljem svijeta prepoznaju francuska, talijanska, kineska, meksička i mnoge druge kuhinje. Malo tko nije upoznat sa činjenicom da je pizza potekla iz Italije, ali isto tako ima jako mnogo onih koji su čuli za bosanski ćevap.

Stručnjaci se slažu sa činjenicom da u biti nema isključivo nacionalne kuhinje. Sve su to utjecaji s raznih strana svijeta. Izvornost pojedinih jela veoma je teško utvrditi. Jela i recepte mogli bismo usporediti sa ljudima i glazbom; putuju, šire se, postaju popularni u nekim krajevima dok u drugima u kojima su nastali jednostavno nestanu. Kada dobro razmislimo i napravimo popis, izvornih jela ostat će jako malo. To nije tako samo u Bosni ili susjednim zemljama Srbijom ili Hrvatskoj, isto je i sa svim nacionalnim kuhinjama. Na prostorima Bosne i Hercegovine pripremi jela se posvećuje vrlo mnogo pažnje. U ovom ćemo maturskom radu govoriti o nacionalnoj kuhinji naših krajeva, tj. o bosanskoj kuhinji. Objasniti ćemo na koji se način spremaju neka od najpoznatijih jela, te odakle potiču.

2. BOSANSKA KUHINJA

Pri samoj pomisli na bosansku kuhinju odmah pomislimo na orijentalno porijeklo mnogih jela. To je činjenica koja se odmah prepoznaje i u nazivima, ali to nije sve. Bosanska je kuhinja dala svoj pečat tim jelima. Neke su namirnice promijenjene, neki su postupci potpuno drugačiji, a recepti promijenjeni. Svođenje bosanske kuhinje samo na utjecaj turske nije potpuno točno i samo je površno gledanje jer neko jelo koje se jednako ili slično zove kod Turaka, u Bosni je potpuno različito. Prepoznaju se u Bosni razni utjecaji prvih susjeda pa i Grčke i Italije.

Sudeći prema zabilješkama drevnih putopisaca koji su pohodili Bosnu i Hercegovinu, zijafeti (jelovnici) su se obično sastojali od 12 do 24 jela. U musafirhanama (Javne kuhinje- restorani iz prošlih vremena u kojima su besplatno dobivali hranu siromašni putnici namjernici, najduže tri dana dok se ne snađu u novoj sredini) u ono vrijeme svojim gostima se nudilo dvadesetak različitih slatkih i slanijh jela.

2.1. Karakteristike kuhinje

U Bosni i Hercegovini gotovo da i ne postoje mjesta na kojima se može kupiti tzv. Fast food. Izuzetak su ćevabdžinice i buregdžinice, ali one se tumače kao svojevrsna slow food okupljališta. Sva hrana se u Bosni priprema polagano i isto tako u njoj uživa uz obavezno dobro društvo i razgovor. Obroci su obilni, najčešće se sastoje od mesa, povrća i mliječnih prerađevina, a začini se koriste u umjerenim količinama. Time je ova kuhinja približena francuskoj kuhinji te suvremenim zahtjevima medicine. Jela se uglavnom pirjaju i kuhaju, a deserti, kava i žestica nezaobilazan su dio rituala jedenja.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com